



SAISONKARTE FÜR DEN

Winter

Pasta di Antonio

15,20 €

Pasta geschwenkt an frischen Strauchtomaten, Olio Extra Vergine d'Oliva & Knoblauch. Der feine Geschmack entsteht durch die Zugabe von hausgemachten Stracciatella-Mozzarella und etwas Oregano

Pasta della Puglia

14,90 €

Pomodorini, geschwenkt in Olio Extra Vergine d'Oliva, einem Hauch Knoblauch, Kapern & frischem Basilikum, werden im Ofen angeröstet, püriert und mit unserer leckeren Pasta vermischt. Frisch geriebener, getrockneter Ricotta gibt diesem einfachen Gericht den Geschmack Italiens

Bon Tortellone con Caprino e Scorza di Lime

19,10 €

Pasta gefüllt mit Ricotta, Ziegenkäse & Limettenabrieb. Pecorino Romano verfeinert den Geschmack. Geschwenkt in einer cremigen Soße mit Cocktailtomaten, Ricotta und Ziegenkäse und Grana Padano

Fagotti con Pera

17,30 €

Nudelsäckchen mit Birne und verschiedenen Käsesorten gefüllt, an einer fruchtig-würzigen Soße mit Birnen, Mozzarella & Grana Padano

Cappelli con Tartufo

18,90 €

Pasta in Hütchenform gefüllt mit schwarzem Trüffel, Ricotta und Grana Padano an einer cremigen Soße mit Cocktailtomaten, schwarzem gehobelten Trüffel, einem Hauch Trüffelöl und Grana Padano

Cacio & Pepe

16,10 €

Frisch gemahlener Pfeffer geröstet in der Pfanne in einer selbst hergestellten Käsecreme aus Pecorino Romano an Spaghetti aus dem Hause La Molisana

Pizza Italia - Pizza Bianca*

13,80 €

Weißer Pizza gebacken mit viel Mozzarella, nach dem Backen zaubern wir die italienische Flagge drauf, mit frischen Pomodorini, Rucola & frisch geriebenen Ricotta

La Piccantina - Pizza Bianca con Salame Ventricina* 15,60 €

Weißer Pizza mit Mozzarella und einer besonderen Sorte mild pikanter Salami

La Fume' - Pizza Bianca con Scamoreza Affumicata e Fettini dell Speck Affumicato* 16,80 €

Weißer Pizza mit geräuchertem Mozzarella, verfeinert mit weißem Mozzarella. Nach dem Backen mit geräuchertem mageren Speck belegt

*alle Pizzen haben einen Durchmesser von 30cm.